Mode d’emploi des produits

Thé et tisanes

Thé du labrador

Dosage : une cuillère à thé pour une tasse de tisane
Utilisation : recouvrir les feuilles d’eau bouillante et laisser infuser 5 à 10 minutes ou plus.
Plus longtemps on laisse infuser et plus le goût est prononcé. Vous pouvez aussi vous servir des feuilles infusées pour réaliser une deuxième infusion.
La tisane obtenue peut être utilisée dans les marinades ou les desserts.

Achillée millefeuille

Dosage : une cuillère à thé pour une tasse de tisane
Utilisation : recouvrir la plante d’eau bouillante et laisser infuser 5 à 10 minutes ou plus.
Plus longtemps on laisse infuser et plus le goût est prononcé. Vous pouvez aussi vous servir des feuilles infusées pour réaliser une deuxième infusion.
La tisane obtenue peut être utilisée dans les marinades ou les desserts.

Feuilles de myrique baumier

Dosage : une cuillère à thé pour une tasse de tisane
Utilisation : recouvrir la plante d’eau bouillante et laisser infuser 5 à 10 minutes.
Plus longtemps on laisse infuser et plus le goût est prononcé.
La tisane obtenue peut être utilisée dans les marinades ou les desserts.

Herbes, épices et condiments

Livèche Écossaise

Dosage : utiliser comme le persil
Saupoudrer sur les viandes, les salades ou les plats mijotés, dans les marinades, les ragoûts, les soupes ou les sauces.

Feuilles de myrique baumier

Dosage : employer avec parcimonie en raison de la force de l'arôme et retirer du plat avant de servir.
Utilisation : on l'utilise pour remplacer les feuilles de laurier dans les plats comme les ragoûts de viandes et la sauce à spaghetti. Vous pouvez aussi l'incorporer à l'eau de cuisson des fruits de mer ou aromatiser une terrine en disposant une feuille sur le dessus avant la cuisson.

Baies de genévrier

Dosage : employer avec parcimonie en raison de la force de l'arôme.
Incorporer quelques baies pour aromatiser les plats mijotés, les marinades, les gibiers les ragoûts, les soupes et les sauces.

Chatons d'Aulne Moulus

Dosage : employer comme le poivre avec parcimonie en raison de la force de l'arôme.
Utiliser sur les steaks, les viandes, le jambon ou le gibier, dans les marinades, les ragoûts ou les sauces.

Aiguilles d'épinette moulue

Dosage : employer comme les herbes séchées et selon votre goût.
Utiliser sur les steaks, les viandes, le jambon ou le gibier, dans les marinades, les ragoûts ou les sauces.

Confitures et marinades

Confiture de petites fraises

Nul besoin de dosage pour cette gourmandise.
Utiliser en tartinade, sur le dessus ou à l'intérieur des biscuits et gâteaux, avec les crèmes glacées et les desserts ou encore à l'intérieur d'une sauce pour gibier au dernier moment avant de servir.

Boutons de Marguerite

Utiliser sur le poisson fumé, dans les entrées et les salades, à l'intérieur d'une mayonnaise ou d'une sauce vinaigrette.
Réfrigérer après ouverture.

Champignons séchés

Champignon crabe, Mélange de bolets, Matsutaké, Chanterelle en tube

Dix grammes de champignons séchés représentent environ cent grammes de champignons frais et on considère que quinze grammes suffisent pour réaliser une sauce pour quatre personnes. D'autre part il n'est pas nécessaire de réhydrater les champignons si vous les incorporez dans un plat qui contient un liquide et qui va cuire au moins une demi-heure.

Utilisation : réhydrater dans de l'eau tiède ou du lait 20 à 30 minutes.
Trancher en petits morceaux et incorporer dans les crèmes, les sauces, les rôtis ou ragoûts de viande, les pizzas, omelettes ou quiches, les plats de pâtes ou de riz.

Poudres de champignon

Dix grammes de champignons séchés représentent environ cent grammes de champignons frais et on considère que quinze grammes suffisent pour réaliser une sauce pour quatre personnes. On peut employer les poudres de champignons comme on le fait avec le sel ou le poivre dans tous les plats qui possèdent un liquide ou comme de la farine dans les pains et les soupes.

Utiliser dans les soupes, les sauces et les plats mijotés.
Saupoudrer sur les grillades, les poissons et la salade.
Mélanger avec les légumes, le riz et les pâtes.